CON DUMMIES ES MÁS FÁCIL



Cocina fácil para solteros

para dummies®

Descubre 200 recetas variadas y apetitosas

Organiza tu cocina eficazmente

Ahorra dinero en la cesta de la compra

Inés Ortega

Autora de libros de cocina



Cocina fácil para solteros

para dummies®

Inés Ortega

para dummies®

Edición publicada mediante acuerdo con Wiley Publishing, Inc.

Grupo Planeta
Avda. Diagonal, 662-664
08034 – Barcelona

ISBN: 978-84-329-0457-8
Depósito legal: B. 11.438-2018

Primera edición: junio de 2011
Primera edición en esta presentación: junio de 2018
Preimpresión: gama, sl
Impresión: Huertas Industrias Gráficas, S. A.

Impreso en España - Printed in Spain
www.paradummies.es
www.planetadelibros.com

Todas las recetas en un vistazo

Aquí tienes una lista ordenada de todas las recetas que puedes encontrar en este libro. Más de doscientas propuestas que te pueden ayudar en la cocina. Por supuesto, el orden no es definitivo. Tu imaginación te puede ayudar a convertir un postre en un primer plato y variar el orden de presentación.

Las salsas fundamentales

Algunos primeros platos

Las estimulantes cremas y sopas

Las ensaladas crujientes

La saludable verdura

La ubicua pasta

Los socorridos huevos

Las apetecibles carnes

Los frescos pescados

Las resultonas aves

Los ricos postres

Todas las recetas por orden alfabético

Todas las recetas por orden de dificultad

Dificultad baja

Dificultad media

Dificultad alta

Sumario

Capítulo 1

El terreno de juego

En este capítulo

- Los utensilios que necesitas
- Algunas herramientas que son de gran ayuda
- En qué vale la pena gastar y qué te puedes ahorrar

Antes que nada, vamos a revisar tus herramientas para convertirte en un buen cocinero. Probablemente ya cuentes con alguna de ellas. Te recomiendo que a la hora de comprar no escatimes en calidad. Como verás, no es necesario que dispongas de todos los útiles, pero debes apostar por que los que tengas sean buenos. No hay nada más molesto (e inútil) que un cuchillo que no corta o un abrelatas que se despega del mango. Soy consciente de que cada cocinero es distinto y que con el tiempo va descubriendo qué es lo que más emplea, pero, para empezar, te voy a ofrecer unos consejos genéricos que te sirvan para estar bien equipado.

Lo que hay que tener

Uno de los principales problemas de la cocina de los solteros, y de todo el mundo, es el espacio. En general, cuando uno vive solo tiene un piso más pequeño y, por lo tanto, una cocina práctica pero no muy espaciosa. Por ello, conviene ir con ojo a la hora de escoger los utensilios.

El secreto de la buena cocina no está en la cantidad de cachivaches que la pueblan, sino en la habilidad para elegir los necesarios y emplearlos adecuadamente para elaborar suculentos platos. Por ello, en este capítulo aprenderás lo que no debería faltar en ninguna cocina.

Otra de las dudas habituales de los que no comparten gastos es la necesidad de invertir cierta cantidad de dinero en algunos utensilios. Es cierto

que muchas veces pagamos un precio elevado por cosas que podemos conseguir más baratas. Pero también es verdad que en ocasiones vale la pena rascarse el bolsillo para tener un producto que sea realmente el adecuado y más duradero. Así que te ayudaré a separar el grano de la paja y a escoger en qué debes hacer una inversión y qué otras cosas puedes ahorrarte.

Tampoco te agobies si ya has comprado algunos productos que no se adecuan a las recomendaciones que te hago. No es necesario tener la cocina perfecta para poder preparar buenos platos. Poco a poco, podrás ir renovando el material y aprovechar ofertas o rebajas para jubilar lo que esté más anticuado.

Afilados amigos

Éstos son los cuchillos que deberías tener en tu cocina:

1. Uno de *hoja ancha y* mango sólido para cortar la carne, las aves y los pescados grandes.
2. Uno de *hoja larga y puntiaguda* para hacer lonchas, filetes, etc.
3. Un cuchillo *con hoja dentada* para cortar el pan.
4. Uno de *hoja rígida, ancha y puntiaguda* para picar.
5. Uno de *hoja corta y puntiaguda*, muy útil para deshuesar.
6. Uno pequeño de *hoja dentada* para pelar y cortar alimentos pequeños.
7. Uno especial *para pelar verduras o patatas.*
8. Un *afilador* de cuchillos.

Una de las preguntas que se hace un cocinero a la hora de escoger un cuchillo es: ¿de qué material debería estar hecho? Para responder, debes tener claro qué quieres obtener de tu cuchillo. A continuación te damos unas cuantas pistas para facilitarte la elección.

El de acero inoxidable

Tendrás un cuchillo para toda la vida, pues dura mucho y resiste bien la oxidación. Sin embargo, es difícil mantenerlo afilado. La mayoría de los que cocinan emplean este tipo de cuchillos, así que bastará con que te acuerdes de afilarlo de vez en cuando.

El de acero al carbono

Es muy fácil de afilar, pero hay que ir con cuidado con la humedad porque se oxida con facilidad. Si te decantas por él, deberás ser muy escrupuloso con la limpieza y no dejarlo en remojo jamás.

El de acero inoxidable al carbono

Soporta cualquier temperatura y es más fácil de afilar que el de acero inoxidable. Deberás perder cierto tiempo limpiándolo adecuadamente. Su mayor inconveniente lo constituye el precio, que es elevado.

El de superacero inoxidable con aleación de acero

Se trata de un material que es muy bonito, y los cuchillos fabricados con él son muy estéticos. Su dureza hace que sea muy difícil afilarlos. Quedan muy decorativos en pisos de solteros que tienen una cocina *office*, es decir, abierta al comedor.

El de cerámica

Tendrás un bonito cuchillo, siempre afilado, que no se oxidará y será fácil de limpiar. Como contrapartida, deberás hacer un buen desembolso y correrás el riesgo de que se rompa. Si necesitaras afilarlo, deberías llevarlo a un profesional.

La escala de Rockwell

Los entendidos en cuchillos mencionan números de esta escala para determinar la dureza de los productos. ¿Pero en qué consiste? Básicamente, sirve para indicar la dureza de los materiales: cuanto más alto sea el número en la escala, más duro será. En general, los cuchillos de los cocineros se encuentran entre los niveles 54 y 57. Los afiladores de cuchillos (*steel* o chaira) pueden situarse entre los niveles 64 y 67. A la hora de comprar el cuchillo, se ha de tener en cuenta esta escala, pero tampoco es necesario buscar el nivel más alto: difícilmente deberás cortar nada tan duro como para que pueda acabar con tu cuchillo. En cambio, a la hora de escoger el afilador sí conviene que te fijes en que tenga el nivel de dureza adecuado.

Cuidados del cuchillo

Para garantizar el buen estado de tu cuchillo, deberás procurarle algunos cuidados. Nada de lo que te propongo es excesivamente complicado ni laborioso. Son pequeñas rutinas que puedes incorporar a tu día a día en la cocina para tener a tus afilados amigos siempre listos.

Los cuchillos están hechos para cortar o trocear, así que no intentes asignarles otras misiones. Si pretendes que el cuchillo se convierta en un sustituto del abrelatas o en unas pinzas, puedes estropearlo. Y, además, como tampoco está hecho para esa función, te resultará incómodo.

Deberás lavarlos justo después de su uso. Esto es importante por razones higiénicas y también para alargar su vida, evitar la oxidación y otros problemas. Si te acostumbras a hacerlo, te darás cuenta, además, de que no es tan difícil ordenar la cocina después de utilizarla.

A la hora de limpiar un cuchillo, no todo vale. Emplea un jabón antigrasa y agua templada. Sécalo, después, con un paño limpio de algodón. De este modo, aparte de limpiarlo, conseguirás que no se oxide y que no se mezclen los sabores.



Nunca pongas los cuchillos de cocina en el lavaplatos, pues el roce deteriorará la hoja y el mango.

No hay nada menos práctico que un cuchillo que no está afilado: por una parte, te obliga a efectuar un sobreesfuerzo y, por otra, es peligroso, pues no puedes calcular correctamente el movimiento y la intensidad. Para afilarlo deberás utilizar una chaira o un afilador eléctrico, para los de acero inoxidable. De todas formas, antes de usarlos toma la precaución de consultar las recomendaciones del fabricante del cuchillo.

Para guardarlos, lo mejor es que los pongas en un portacuchillos. También puedes guardarlos en estuches de cubertería. Lo importante es que las hojas no se toquen y los filos no estén al alcance de tus dedos.

Afina tu batería

La batería de cocina, con todas sus cacerolas y sartenes, es la "sala de calderas" de tus platos. Por ello, deberás escoger bien tu equipo. Lo primero será saber qué tipo de cocina tienes. Casi todas las baterías están preparadas para gas, electricidad y vitrocerámica. Si dispones de una cocina de inducción, has de tenerlo muy en cuenta a la hora de elegir tu batería.



Antes de comprar una batería, consulta las indicaciones del fabricante para saber si son aptas para tu tipo de cocina.

Muchas veces, cuando compramos una batería nos fijamos en detalles como los colores o los estampados. Ahora casi todos los fabricantes te ofrecen una gama muy amplia. De la decoración dejaré que te encargues tú, y yo me fijaré en los detalles técnicos que debes tener en cuenta.

Un juego de **cacerolas** es el instrumento fundamental de una cocina. Es imprescindible que sean de buena calidad, es decir, inoxidables, de fondo grueso y, quizá, con un mango desmontable o si no metálico, por si quisieras meterlas en el horno.



Para un soltero, lo mejor es escoger una batería de acero. Oirás cantos de sirenas sobre materiales como el cobre y el hierro, que son los que emplean los grandes chefs. Es cierto que este tipo de baterías son muy buenas, pero también son muy caras y requieren muchos cuidados. En tu caso, te recomiendo la de acero.

Qué mirar en las baterías de acero:

En función de las materias primas con las que estén fabricadas, hay dos tipos de baterías de acero:

- ✔ De acero inoxidable 18/10 (18 % de cromo y 10 % de níquel). Son robustas, sólidas y de mantenimiento muy fácil.
- ✔ De acero vitrificado. Tienen un acabado que permite añadir colores y elementos decorativos. Son muy duraderas y ofrecen buena conductibilidad térmica.

Fíjate en que el interior tenga revestimiento antiadherente; así los alimentos no se pegarán a las paredes y la cocción será más rápida.

Escoge una con fondo termodifusor, que reparte el calor de forma uniforme; eso ahorra energía y tiempo, dos parámetros básicos en la vida de un soltero. Además, son muy fáciles de limpiar.



En cuanto a las sartenes, te recomiendo que compres dos juegos con varios tamaños, de pequeñas a grandes, uno de revestimiento antiadherente y otro de hierro.

Otros aliados

Aparte de lo mencionado hasta aquí, en tu cocina también debería haber lo siguiente:

- ✔ Un par de **tijeras de cocina**.
- ✔ **Una espátula**. Escógela de silicona, porque las de madera conservan los olores.
- ✔ **Una espátula metálica**, que te ayudará a despegar piezas sin romperlas o a levantar una masa sin agujerearla.
- ✔ Una **espumadera redonda** y otra **rectangular** con los extremos redondeados para los alimentos más largos y frágiles.
- ✔ Dos **cucharas de madera**.
- ✔ Dos **tenedores de madera de mango largo**, uno de ellos de dientes ligeramente curvos, que serán muy útiles a la hora de dar la vuelta a un ave o a una carne mientras se hacen.
- ✔ Una **pinza** para voltear los filetes sin desangrarlos.
- ✔ Dos **cucharones**, uno más hondo y otro más tipo cuchara grande, que será muy útil par quitar la grasa de un caldo, espumar mermeladas, etc.
- ✔ Unas **varillas**. Si las eliges eléctricas, cómpralas de al menos dos velocidades, ya que si, por ejemplo, quieres montar nata y no giran lo suficientemente deprisa pueden convertir la nata montada en mantequilla.
- ✔ Una **aguja** para coser aves.
- ✔ Un juego de **brochetas** o **pinchos largos**.

- ✔ Un **rallador.**
- ✔ Un **cuchillo** para vaciar manzanas.
- ✔ Una **cucharita redonda** para vaciar melones u otras frutas o formar bolitas de patata.



- ✔ Un **chino**, que es una especie de colador de agujeros grandes, cónico y sólido que se emplea sobre todo para extraer líquidos de una preparación apretando fuertemente sobre ella. Cómpralo metálico e inoxidable.
- ✔ Un **escurrepasta** o escurridor metálico con pies.
- ✔ Un **colador normal** o **tamiz**, mejor de los inoxidables, con un mango metálico o de plástico.



- ✔ Una **tabla de cortar**; te servirá para cortar, pelar y picar. Elígela de un tamaño grande (30 x 40 cm más o menos) y de plástico alimentario especial, ya que las tablas de madera aunque mucho más cálidas a la vista son una fuente de microbios.
- ✔ Un **peso de cocina**. Para que resulte realmente útil debe ser electrónico. Los modelos mecánicos son más imprecisos, especialmente si hay que pesar pequeñas cantidades.
- ✔ Un **vaso medidor** de cantidades.
- ✔ Una **ensaladera de cristal** redonda o un **bol de pírex.** Pueden servir para montar claras.
- ✔ Un **pasapurés**.
- ✔ Un **pimentero**.
- ✔ Un **abrebotellas**.
- ✔ Un **abrelatas** de primera calidad (sea eléctrico o manual).
- ✔ Un **rodillo pastelero**.
- ✔ Una **manga pastelera** con sus diferentes bocas.
- ✔ Un rollo de **papel de aluminio**.
- ✔ Un rollo de **papel absorbente**.
- ✔ Un rollo de **film de plástico**.
- ✔ Varias **fuentes de pírex** de diversos tamaños.
- ✔ Unos **moldes para tartas** de diferentes diámetros (para 4-6 comensales ha de tener unos 24 centímetros).

- ✔ Dos **moldes para bizcochos**, uno rectangular y otro redondo de bordes altos y desmontables. Los de silicona resultan muy prácticos, ya que los bizcochos hechos en estos moldes no se pegan nunca; a veces ni siquiera es necesario enharinarlos o untarlos con mantequilla.
- ✔ Dos **cacerolas de hierro esmaltado**, una grande y otra pequeña.
- ✔ Un juego de **boles de plástico**.
- ✔ Un **corta-huevos**.
- ✔ Unos **corta-pastas**. Son círculos uno de cuyos lados es cortante; los hay de plástico o metálicos, de diferentes tamaños, rectos o acanalados. Aconsejo un lote de diferentes tamaños de los que venden en una caja.
- ✔ Un juego de **cajas herméticas** de las que pueden ir del congelador al microondas.
- ✔ Unos **agarradores** para evitar quemarnos al coger las bandejas del horno.
- ✔ Un **delantal de cocina**, ¡por supuesto!
- ✔ **Trapos de cocina** de algodón. Unos para secar los cacharros y otros de rizo para las manos.



- ✔ Un **pincel** para embadurnar una preparación, untar con huevo batido o retirar un exceso de harina o de azúcar. Lo mejor es que compres varios. Uno pequeño y otro más grueso con mango de plástico y cerdas especiales que se pueden lavar en el lavavajillas.

En qué ahorrarse unas perrillas...

Ser un buen cocinero no depende de la cantidad de aparatos que luzcan en la cocina, sino de la habilidad para elegirlos y para emplearlos. En general, las personas que viven solas se enfrentan a muchos gastos que no comparten con nadie. Esa es la razón por la que hay que escoger sólo lo estrictamente necesario.

Puede que tengas un presupuesto holgado. ¡Felicidades! Pero ¿estás seguro de querer muchos trastos en tu piso de soltero? Las cocinas pequeñas demasiado llenas no suelen provocar ganas de ponerse a cocinar.

Te explicaré qué elementos pueden faltar en tu cocina sin que pase nada grave. De todos modos, cada cocinero sabe qué es lo que más emplea, así que deberás ser tú quien decida lo que más te interesa y a qué estás dispuesto a renunciar.

Puedes renunciar a un jamonero. Ocupa mucho espacio y no siempre vas a tener una pata de jamón lista para ser cortada. En esas ocasiones, puedes pedir prestado uno. O llevar la pata de jamón a una charcutería, para que te la corten y envasen al vacío. Igual no es tan bonito, pero resultará más práctico.

No hace falta que adquieras un cascanueces. Si no eres un auténtico fan de este fruto seco, lo emplearás muy de vez en cuando. Para partir nueces puedes arreglártelas con un martillo.

Antes de comprarte una freidora, piensa en el uso que le vas a dar. Muchas de las frituras se pueden hacer en una sartén.

Si no vas a preparar muchos platos en la olla a presión, prescinde de ella. Sus grandes dimensiones y el tiempo de elaboración que requieren esos platos hacen que no sea el mejor aliado para los solteros.

Las sandwicheras son cómodas, pero ocupan espacio y se pueden conseguir los mismos resultados empleando la sartén.

El trinchapollos, las queseras o las *fondues* tampoco deben comprarse hasta que uno esté plenamente seguro de que va a utilizarlos habitualmente.

Por suerte, cada vez hay más fabricantes que piensan en los solteros, así que también puedes beneficiarte de tu condición a la hora de comprar algunos útiles de cocina. Por ejemplo, pueden comprarse baterías de cocina desde 3 piezas hasta 24. Por no hablar de los platos, la cubertería y la vajilla, que en algunos casos puedes comprar incluso sueltos.

En qué dejarse la pasta

No escatimes dinero en los cuchillos. Ya hemos hablado al principio de su importancia. No hay nada más desalentador y menos práctico que un cuchillo que no acaba de funcionar bien, con el que no podrás trocear o cortar nada. Así que en cuchillos no ahorres.

Gástate un poco más de dinero en la batería de cocina y no la compres con mangos plastificados. Así la podrás usar también para el horno sin ningún problema.

Compra, siempre, parrillas y sartenes antiadherentes. Esta pequeña inversión revierte en grandes beneficios para tu cocina... y paciencia.

Quizá sientas la tentación de borrar de tu lista de la compra la báscula de alimentos. ¡No lo hagas! Si quieres aprender a cocinar bien, tendrás que medir las cantidades y en ese punto es básico que dispongas de una balanza.

Los electrocachivaches

En las últimas décadas la tecnología se ha puesto al servicio de la cocina. Cada vez tenemos productos de cocina con mejores materiales y más altas prestaciones. Por otra parte, también han salido al mercado un sinfín de aparatos que tienen como finalidad facilitarnos las labores de cocina. Muchos solteros han visto en ellos una panacea y los han invitado a habitar en su cocina. Ahora vamos a hacer un repaso de los más importantes, para ver si tú también decides que te hagan compañía.

El pinche robótico

Los conocidos como robots de cocina hacen todo lo que llevaría a cabo un pinche: baten, licuan, exprimen, rallan, pican, cortan, amasan... El único problema es que son demasiado grandes y, al tener diferentes accesorios, su limpieza se complica.

Son ideales si eres un soltero con poco tiempo y con tendencia a organizar muchas cenas multitudinarias en casa. En cambio, si simplemente vas a cocinar para ti, es probable que muchas veces te dé más pereza enchufarlo que picar tú mismo la cebolla.

Aparatos de cocción

Se encargan de cocinar los alimentos en todas las formas posibles: al vapor, al wok, al baño María... Son fáciles de limpiar, pero volumi-

¿Compro o no compro?

Cada cocinero tiene sus preferencias. Por ejemplo, algunos puede que se lancen a la repostería, mientras que otros no necesitarán utensilios para ello. Es importante que sigas unas normas antes de adquirir una nueva herramienta para tu cocina:

- ✔ No tomes la decisión en la tienda. Piénsatelo, no te dejes llevar por el primer impulso. Pregúntate cuántas veces vas a emplear el utensilio y si realmente lo necesitas.
- ✔ Infórmate sobre los precios y las cualidades del producto. No se trata únicamente de tener un utensilio, sino de comprarlo en condiciones para que de verdad te sea útil. A veces merece la pena esperar un poco para poder comprar el idóneo.
- ✔ Pregúntale a otro soltero si es práctico, si ocupa mucho espacio, si lo utiliza habitualmente o si al final se ha quedado acumulando polvo.

nosos. Casi todas las funciones que desempeñan se pueden llevar a cabo con una batería de cocina. Por ello, son ideales para solteros con espacio reducido, que podrán sustituir la tradicional batería de cocina por este aparato. De todas formas, pueden antojarse demasiado grandes y pesados para hacer platos individuales.

Las nuevas batidoras

Una batidora parece un elemento imprescindible en cualquier cocina. Estamos acostumbrados a las típicas batidoras de vaso, que se limpian fácilmente y pueden picar, mezclar y hacer batidos.

En el caso de los solteros, quizá la mejor elección sea una batidora de pie, que con el llamado “tercer brazo” te va a permitir montar nata y trocear cebolla. Son ligeras y baratas, pero se ha de tener en cuenta que no logran mezclas muy compactas cuando, por ejemplo, las verduras son fibrosas. Otro inconveniente es que se han de sujetar mientras se trabaja con ellas y a veces pesan un poco.

Lo que debes considerar antes de comprar

- Espacio de tu cocina. Puede ser muy bonito, muy práctico, muy eficaz. Pero ¿te cabe? ¿Vas a usarlo lo suficiente como para justificar el espacio que ocupa?
- Tiempo. Cuenta realmente el tiempo que ahorrarás con él. Pero no hagas trampas: deberás contar también el que te llevará limpiarlo y conservarlo en buen estado.
- Utilidad. Antes de adquirirlo, analiza las veces que lo hubieras empleado durante la semana anterior para elaborar tus platos.
- Precio. Sopesa el gasto que supone y la comodidad que te ofrece.

El cocinero en casa

El futuro en el que imaginábamos robots que nos facilitarían la vida ya está aquí. Pero esos robots no son androides con delantal, sino complicados artilugios de cocina que nos permiten preparar la cena en un periquete. Bien visibles en la cocina, en casa de un soltero o soltera, confieren un punto de sofisticación. Pero si lo que quieres es quedar como un experto cocinero, escóndelos cuando lleguen las visitas para que no descubran tu truco.

Los procesadores de alimentos son lo más parecido a tener un cocinero en casa. Hacen todas las funciones de un robot de cocina (rallar, moler, batir, amasar, picar...) y, además, después te cocinan los elementos como tú quieras (cocción, sofrito, al vapor, baño María...).

El único inconveniente de estos aparatos es que son demasiado grandes y caros, y que algunas de las operaciones son lentas. Son ideales, por ejemplo, para solteros que se llevan la comida al trabajo. Con un poco de habilidad, puedes cocinar para varios días e ir alternando los diferentes platos para no comer siempre lo mismo.

Aunque la máquina lo hace todo, las recetas especializadas y la elección de los platos permite disfrutar del placer de la cocina con la garantía de que saldrá bien. La más famosa de estas máquinas es el Thermomix®. Al final del libro, en el capítulo 15, puedes encontrar un decálogo con más información y recetas sobre esta máquina.

Una cena fácil y divertida para tus invitados

Los solteros tienen una forma perfecta de invitar a sus amigos a cenar con un esfuerzo mínimo. Las *fondues*, *raclettes* o *crépiers* son ideales para colocar en el centro de la mesa y que cada uno de los comensales se prepare su propia comida. Compra alimentos de buena calidad y deja que ellos hagan el resto.

Falsos imprescindibles

Cuando montamos una cocina, muchas veces compramos aparatos eléctricos casi por tradición, porque los hemos visto ahí toda la vida. Sin embargo, la cocina de un soltero de hoy en día es diferente, y tal vez lo que antes creías básico no lo sea tanto.

La tostadora es un elemento típico de una cocina. Pero ¿cuántas veces desayunas en casa y la empleas? ¿Tuestas el pan a menudo? Si en realidad no lo haces, puedes emplear la sartén cuando necesites tostar pan. Además, en la sartén podrás poner el pan de la medida que quieras, mientras que las tostadoras muchas veces te limitan el tamaño de la rebanada.

El exprimidor es una promesa de zumos de naranja por la mañana. La licuadora también nos hace pensar en una dieta más sana. Sin embargo, a la hora de la verdad, muchas veces estas máquinas quedan arrinconadas y la pereza que produce tener que limpiarlas hace que se empleen poco... o nada. Antes de invertir en estos aparatos, plantéate si realmente vas a sacarles partido.

También existen aparatos “refinados”, que se presentan como una exquisitez y que tal vez tampoco sean demasiado prácticos en la cocina de un soltero. El cortafiambres es un buen ejemplo. La heladera es otra de las máquinas candidatas a quedarse confinada en un cajón.

Otro aparato que ya forma parte de nuestro día a día es la cafetera Nespresso. Realmente, este es el aparato para la cocina que ha experimentado un crecimiento más importante en los últimos años (para que te hagas una idea: las ventas suben un 35% cada año). El

éxito radica es que brinda la posibilidad de conseguir fácilmente un café de calidad. Con colocar una cápsula y apretar un botón, tienes un café exquisito. Además, es ideal para los solteros, pues no tienes que preparar una gran cafetera de la que sólo aprovecharás una parte. El sistema de cápsulas permite disfrutar de muchísimas variedades diferentes. Quizás el único inconveniente sea que solo puedes comprar las cápsulas en puntos de venta Nespresso o por internet. Habría que acabar señalando que ahora han salido otras marcas con una concepción parecida.